

# Piano di Studi

## FORMAZIONE PER CUOCO PROFESSIONISTA

### Area “FONDAMENTI DI ENOGASTRONOMIA”:

questa sezione consente di imparare a distinguere ciò che a monte contribuisce a fare di una proposta culinaria un capolavoro indimenticabile: scegliere con accuratezza le materie prime e padroneggiare gli strumenti del mestiere. Vengono illustrati in dettaglio, inoltre, i segreti della tradizione italiana e internazionale, etnica e creativa. Si approfondiscono infine due ambiti particolarmente di tendenza della ristorazione quotidiana: quello della colazione (al bar, al tavolo e a buffet) e quello dell'aperitivo, con uno sguardo alle tendenze più attuali del fingerfood.

**STRUMENTI E MATERIE – I ferri del mestiere e le materie prime** (con il 1° invio)

**STRUMENTI E MATERIE – La gastronomia in Italia e nel mondo fra tradizione e innovazione** (con il 4° invio)

**DAL BREAKFAST ALL'HAPPY HOUR, CON I VINI – Colazione, aperitivi e guarnizioni** (con il 5° invio)

**DAL BREAKFAST ALL'HAPPY HOUR, CON I VINI – Il vino** (con il 3° invio)

A integrazione dei contenuti, saranno inviati i volumi:

**“SAPORE E' SAPERE - L'analisi sensoriale in cucina”** (con il 1° invio)

**“I prodotti DOP e IGP: le eccellenze della gastronomia italiana”** (con il 3° invio)

### Area “TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA”:

il percorso si snoda attraverso l'acquisizione dei diversi metodi di conservazione, pulizia, taglio e cottura degli alimenti, con le loro tecniche e i loro tempi. Quindi viene illustrato esattamente ogni dettaglio delle preparazioni base perché siano apprese correttamente in funzione di impasti, condimenti, salse, brodi, sughi, dalla maionese alla vinaigrette.

**TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI - La cottura e la conservazione degli alimenti** (con il 4° invio)

**TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI - I segreti della preparazione** (con il 3° invio)

**TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI - Preparazioni di base: gli impasti** (con il 2° invio)

**TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI - Preparazioni di base: le salse e i condimenti** (con il 4° invio)

A integrazione dei contenuti, saranno inoltre inviati in allegato i 3 DVD:

**I segreti in cucina: gli impasti e le salse** (con il 2° invio)

**I segreti in cucina: le preparazioni** (con il 3° invio)

**I segreti in cucina: le cotture** (con il 4° invio)

### Area “ESPERTO GOURMET: REALIZZAZIONI CULINARIE”:

questa quarta tappa insegna tutto ciò che occorre per trasformare in piatti d'autore preparazioni di materie prime, attraverso un vero e proprio tour geografico fra pasta, uova, carne, pesce, cacciagione, per arrivare al momento più dolce, quello del dessert, con una serie di trucchi del mestiere per dare felice conclusione al menu.

**I SEGRETI DEL CUOCO PROFESSIONISTA - Antipasti e contorni** (con il 4° invio)

**I SEGRETI DEL CUOCO PROFESSIONISTA - I primi piatti** (con il 2° invio)

**I SEGRETI DEL CUOCO PROFESSIONISTA - I secondi piatti e i piatti unici** (con il 5° invio)

**I SEGRETI DEL CUOCO PROFESSIONISTA - Dulcis in fundo: la pasticceria** (con il 3° invio)

A integrazione dei contenuti, saranno inoltre inviati in allegato i 3 volumi de “La cucina regionale italiana”:

**Volume 1: I primi piatti** (con il 3° invio)

**Volume 2: I secondi** (con il 4° invio)

**Volume 3: I dessert** (con il 5° invio)

### + MASTER IN “SCIENZA E GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE”:

consente di acquisire i principi di una equilibrata alimentazione e di conoscere i criteri per una corretta conservazione e manipolazione degli alimenti, con una particolare attenzione alle norme di legge che disciplinano tali procedure e alla certificazione HACCP. Inoltre, vengono illustrati tutti gli aspetti utili per una gestione di successo di una qualsiasi attività enogastronomica: dai fondamenti di marketing alla comunicazione diretta con il cliente, dalla mise en place alle tendenze, dalla sicurezza alla conduzione ottimale di ogni aspetto professionale e alla possibilità di gestire un'attività in proprio.

**I SEGRETI DELLA DIETA – Alimenti e alimentazione: salute e igiene** (con il 2° invio)

**I SEGRETI DELLA DIETA – Dietetica e fabbisogno nutritivo dell'uomo** (con il 5° invio)

**LA GESTIONE DELL'ATTIVITA' ENOGASTRONOMICA – Estetica a tavola e tendenze** (con il 5° invio)

**LA GESTIONE DELL'ATTIVITA' ENOGASTRONOMICA – I mestieri in cucina e la sicurezza** (con il 3° invio)

Nota: l'esito soddisfacente nelle verifiche delle Unità Didattiche delle aree “Fondamenti di enogastronomia”, “Tecniche di preparazione e cottura” e “Esperto gourmet: realizzazioni culinarie” previste nel Piano di Studi della formazione per Cuoco Professionista permetterà il rilascio dell'Attestato Privato di Profitto Finale per Cuoco Professionista; il superamento anche di tutte le verifiche relative al Master in “Scienza e gestione dell'Alimentazione” consentirà l'ottenimento di entrambi gli Attestati.



[www.corsicef.it](http://www.corsicef.it)

CEF PUBLISHING S.r.l. - Via Enrico Mattei, 24 - 28100 Novara P.IVA 02371740032